P.-D. zieht dieſes Verfahren dem von Robinet angerathenen Erwärmen der Johannistrauben, um den Saft zu gewinnen, vor, weil die Wärme dem Geſchmacke und Conſerviren nachtheilig iſt.

Zur Bereitung des Syrups werden 3 Pfund 10 Unzen (zuviel? Br.) Zucker mit einem Pfunde des filtrirten Saftes leicht gekocht und nach dem Abſchäumen colirt.

Um die verſchiedenen ſauren Säfte gut zu conſerviren, ſtößt Piel-Desruiſſeaux 2 Unzen ſüßer Mandeln mit dem Safte zu einem ſehr feinen Brei, zertheilt dieſen in 2 Pfund Saft und füllt die nach 2ſtündiger Ruhe abfiltrirte Flüſſigkeit in gut ausgetrocknete, ausgeſchwefelte Flaſchen, welche verſchloſſen und verpicht, im Keller liegend, aufbewahrt werden. So zubereitet hielten ſich die Säfte von Citronen, Berberitzen u. ſ. w. mehrere Jahre hindurch.

Ein ähnliches Verfahren empfiehlt Leperdriel*) zur Bereitung und Conſervirung des Quittenſaftes; man ſtoße 100 von den Kernen befreiete Quitten und 10 Unz. Mandeln, jede für ſich, zu einem Brei, die beide mit einander vermengt einige Stunden zur Maceration hingeſtellt und darnach ausgepreßt werden. Der erhaltene faſt ungefärbte Saft wird in getrockneten und verpichten Flaſchen aufbewahrt.

---

## Ueber das Klären der Syrupe;

von

### J. L. Desmareſt**).

Das Eyweiß iſt vielfach zum Klären der Syrupe angerathen. Die verminderte purgirende Wirkung gewiſſer

*) Journ. de pharmac. XIII. 261.

**) an demſelb. O. p. 313.

damit geklärten Syrupe, die verschiedene Menge, welche im Verhältniß zu der Unreinigkeit zum Klären erforderlich ist, so daß oft selbst die trübsten Syrupe sich am leichtesten klären lassen und das Verhalten des Eyweißes zu den Säuren machen eine chemische Wirkung des Eyweißes bei dieser Anwendung wahrscheinlich, welche auch auf die Eigenschaften dieser Medicamente Einfluß haben kann. Eine reine mechanische Klärung der Syrupe würde deshalb vorzuziehen seyn und D. schlägt dazu folgendes Verfahren vor:

Man zertheile weißes ungeleimtes Papier im warmen Wasser durch Schlagen mit einer Ruthe zu einem homogenen Brey, bringe diesen auf ein Sieb und wasche den Rückstand gehörig mit reinem Wasser aus, dem nöthigenfalls zur Entfernung des kohlensauren Kalks etwas verdünnte Essigsäure zugesetzt werden kann. Diese ausgepreßte Masse zertheile man in den zu klärenden Syrup und bringe das Ganze auf ein Colatorium, auf welchem sich beim Ablaufen durch die Papierlage ein wahres Filter bildet. Nach einem zweiten Durchseihen durch diese Vorrichtung erhält man den Syrup sehr rein.

---

## Ueber Jodkalium-Salbe;

vom

Apotheker Dr. Marder,

Kreisdirektor des Vereins.

Die Unmöglichkeit, immer frisches Schweinefett auf dem Lande bekommen zu können, bestimmte mich früher, dieser Salbe meine Aufmerksamkeit zu widmen (Archiv Nr. 22 und 23. S. 161); nach längeren Beobachtungen aber bin ich vollkommen der Meinung, meine Bereitungsart könne als Norm aufgestellt werden, indem auch die mit frischem Fette